



La Charte Régionale des Cafés de Pays

La marque Cafés de Pays[®] est déposée à l'INPI par l'INTERPATT sous le numéro 97699050

1. L'INTERPATT, le réseau **INTER**-régional pour le développement des **PAys** et Territoires Touristiques et le comité national de pilotage sont garants du contrôle de la marque et de la charte de qualité.
2. Seuls les établissements possédant une licence de débit de boisson et situés sur le territoire d'un Pays Touristique peuvent prétendre au label **Café de Pays[®]**.
3. Les Cafés de Pays sont des lieux proposant une information touristique sur leur pays : le cafetier est l'ambassadeur de son pays.
 - **Il est capable d'informer ses clients sur l'offre touristique de son pays.**
 - **Il tient la documentation touristique du pays à disposition de ses clients sur un présentoir de documentation spécifique.**
4. Les Cafés de Pays valorisent les ressources et les cultures locales.
 - **Ils présentent les produits et producteurs de leur pays et informent sur l'origine des produits, les sites de production, les possibilités de visite et de dégustation, les lieux de vente.**
 - **Ils proposent deux boissons d'origine régionale servies au verre ou à la bouteille.**
 - **Ils disposent du programme des animations du pays, des lieux de visite et de découverte.**
5. Les Cafés de Pays développent des animations pour la population locale et les clientèles touristiques.
 - **Ils organisent à l'intérieur de leurs établissements au moins trois manifestations par an.**
 - **Ils veillent à ce que ces animations ne soient pas exclusivement concentrées pendant les mois de juillet et août.**
 - **L'une de ces animations est à caractère culturel : spectacle vivant, exposition, histoire locale...**
6. Une Assiette de Pays, respectant la Charte nationale de l'Assiette de pays est servie dans les établissements proposant de la restauration. Sinon, un casse-croûte de pays à base de produits de spécificité locale est servi à la clientèle.
7. Le Café de Pays[®] fait l'objet d'une mise en valeur particulière par le biais d'une enseigne extérieure.
8. L'établissement doit respecter la réglementation en vigueur, notamment celle concernant les normes sanitaires et de sécurité.
9. L'agrément de l'établissement est du ressort d'un comité régional animé par la MOPA.
10. Une démarche de contrôle qualité est mise en œuvre par le réseau des Pays Touristiques.